

## BEAUNE

**Permanence de la Ligue contre le cancer**

La Ligue contre le cancer tiendra une permanence lundi, de 16 à 18 heures, à la Maison des associations située au 19, rue Poterne à Beaune. Pour tout renseignement, contacter le secrétariat de la ligue, tél. 03.80.50.80.00 ; mail : nuvoli.silvio@orange.fr

## MEURSAULT

**Randonnée de l'AMQH dimanche**

L'Amicale murisaltienne du quartier de l'Hôpital organise, dimanche, une randonnée gratuite et accompagnée d'environ 9 km. Rendez-vous à 8 h 30 sur le parking du complexe sportif (côté léproserie). Retour prévu vers midi. Tous les renseignements au 06.43.66.94.99.

## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

**Concours de tarot dimanche**

Dimanche, l'association Bien vivre à Savigny organise un concours de tarot à la salle à usages multiples. Inscriptions à partir de 13 h 30 au tarif de 12 €. Début des jeux à 14 heures. Assiette anglaise offerte. Chaque participant recevra un lot. Renseignements au 03.80.21.56.46.

**VITICULTURE.** Plusieurs domaines du Sud Côte-d'Or se sont illustrés au concours général agricole.

# Les vins locaux encore primés

**Référence.** Cet événement, très attendu des professionnels et du grand public, est reconnu en France comme à l'étranger.

**Étapes.** Les inscriptions se font dès le mois de novembre, mais une présélection des vins a lieu à Beaune fin janvier.

Véritable référence pour les professionnels de la viticulture, le concours général agricole s'est tenu samedi à Paris ; une compétition dans laquelle les producteurs locaux ont brillé.

Une chose est sûre : qu'ils soient installés sur la côte de Nuits ou sur celle de Beaune, tous ces viticulteurs garderont un très bon souvenir de l'édition 2013 du concours général agricole. Il faut dire que, malgré la concurrence, certains d'entre eux ont eu le mérite de repartir avec une, voire plusieurs, médailles en poche. Une véritable fierté pour ces professionnels de la viticulture ; à commencer par Christophe Jomain, du domaine éponyme à Puligny-Montrachet.

**Se mesurer aux autres**

« En 2012, j'étais reparti bredouille du concours. J'étais tellement déçu que j'hésitais à me représenter cette année. Et puis je me suis laissé une seconde chance et, visiblement, j'ai bien fait. Au départ, je n'y croyais pas trop, mais quand j'ai vu



Les présélections pour le concours s'étaient déroulées à Beaune il y a moins d'un mois.  
Photo archives LBP

samedi soir sur Internet que j'avais remporté trois médailles (deux en or pour des puligny et une en argent pour un bourgogne aligoté), j'étais forcément ravi », raconte-t-il avec émotion. Sa satisfac-

tion est d'autant plus importante qu'il avoue participer surtout pour pouvoir se comparer aux autres professionnels. « Cela montre que mes vins sont de qualité et qu'ils sont reconnus par la profession ; et j'en suis très fier, car j'ai mis des années pour en arriver là », indique-t-il.

**Un coup de pouce pour les ventes**

On retrouve aussi cette fierté à Bligny-lès-Beaune, au domaine de La Galopière, qui participait pour la troisième année consécutive à ce concours mais qui, pour la première fois, est reparti avec cinq médailles : le bronze pour un meursault blanc 2011 et un savigny-lès-Beaune rouge 2010, l'argent pour un bourgogne blanc 2011 et

un ladoix blanc 2011 et une médaille d'or pour un meursault Les Chevalières de 2011. « Nous avons appris les résultats dimanche pendant un repas de famille. On en a profité pour trinquer », sourit Aurélie, en charge de l'aspect commercial du domaine. Ce palmarès lui rappelle celui de l'automne dernier, lorsque sept de leurs vins avaient été tastevinés au château du Clos de Vougeot.

En tout cas, au domaine, on se félicite de l'obtention de ce prix et du macaron qui va avec : apposé prochainement sur les bouteilles, il aura forcément un impact sur les ventes. « C'est une très bonne chose pour le client, ça le rassure et le conforte dans son choix », souligne avec humilité Claire

« C'est un challenge personnel que je suis fier d'avoir relevé. »

Christophe Jomain  
de Puligny-Montrachet

Fourrier, qui tient le domaine avec son mari Gabriel depuis déjà plusieurs décennies.

Jean-François Glantenet, de Magny-lès-Villers, a également ressenti cet impact. « Personnellement, je n'ai pas une clientèle qui recherche absolument le macaron sur la bouteille. Ils connaissent mon travail et mes vins et savent ce qu'ils valent. En revanche, le macaron peut avoir une influence sur certains salons ou dans les grandes surfaces, où un client amateur préférera acheter un vin primé plutôt que celui qui n'aura pas reçu de médaille. C'est logique », explique-t-il. Lui qui a reçu deux médailles (or et bronze) est conscient que ces récompenses reçues sont un véritable petit plus pour ses ventes.

Ce qui est loin d'être négligeable, quand on sait que ce concours représente un coût important pour les participants. « Il faut compter en moyenne entre 80 et 100 € par échantillon. Alors, revenir de Paris avec une médaille, voire plusieurs, constitue forcément un beau retour sur investissement. »

ÉLODIE BIDAULT  
AVEC MARIE PROTET

## Zoom sur le concours général agricole

Créé en 1870, le concours général agricole, qui se divise en trois catégories (le concours des animaux, le concours des produits et des vins et le concours de jugement), a lieu chaque année dans le cadre du Salon de l'agriculture à Paris. Il a pour ambition de sélectionner et de récompenser les meilleurs vins français présentés par les vignerons, les négociants vinificateurs et les coopératives vinicoles. C'est un bon moyen pour les professionnels du secteur de valoriser leur production et de faire reconnaître leurs terroirs et leurs vins, mais c'est aussi l'occasion de se comparer aux autres professionnels à travers une multitude de produits de haute qualité présentés lors du concours qui demeure, depuis des années, une référence en la matière.

**INFO** Voir également l'ensemble des vins médaillés de Côte-d'Or dans notre cahier départemental en page 10.